



# 丹波だより

2023年6月号 NO.60

今年ももう6月、梅雨のシーズンです。ただ、今年は植物界、自然界全体に早め早めに物事が進んでいるようです。木々や花も、野菜も、本来の季節を前倒しに進んでいる気がします。

鳥たちも、オタマジャクシも、イモリたちも元気に早め早めで生きているようです。この分で行くと梅雨も前倒しでしょうか？とするとホタルも今年は早いかもしれません。

自然界はみんな活発さを増し、澆漑と命を謳歌しているようです。人間も頑張らないとついていくのが大変です。

「田植え」作業はすでに終了。今は、せっせと「中耕除草」に精を出します。除草剤には絶対頼らず、人力で乗り切っていきます。なかなか体力がいる作業です。それ故、高齢化しているところでは、「除草剤」がどうしても必要になります。安心、安全を目指していても、現実には体力がなければそう簡単ではないのです。

また、未だに除草剤として水溶性の『グリホサート』が入った毒性の強い農薬が安売りされて、お手軽感からか水田の畔や水路の周り、水を入れる前の田畑などで一層多用されているようです。そのため、我々としては隣の田畑などにも気をつけねばなりません。また、殺虫剤も、日本では未だに『ネオニコチノイド』の入ったものが使われています。これもまた水溶性で河川を汚染し、ミツバチを殺します。

以前、島根県の宍道湖で、ウナギとワカサギの収穫量が1993年を境に激減し、『丁度、日本でネオニコチノイド系殺虫剤が使用され始めた時と一致している。』と

いう。このことが東大教授の論文発表(Science)で話題となっていたことがあります。それ以外にもミツバチが減っているという報告もあります。EU・アメリカ・韓国など諸外国では禁止になっています。

それでも、今も日本では禁止どころか使用量が緩和されてきているようです。規制強化への動きも見せつつ、変わらないという現状は続いています。

いつものことですが、欧米で農薬等の薬品基準が厳しくなると、それに呼応するかのように、日本では真逆の緩和がこっそり行われるという、訳の分からない対応が起こります。不思議な国です。円安もそうですが、そこまでして(国民の健康や生活よりも)欧米を支えないといけないのでしょうか？ やはり民主主義の本当の実現に向けて国民自身が「自分が主権である」という権利＝責任に気づかないといけない時期に来ているということかもしれません。

反面、最近『食と健康』を考える人がますます増えています。また、別の角度から、これから予感される「世界大恐慌」において、食糧危機に備えようとしている人が増えているようです。そのため、自分でも「家庭菜園」や「ベランダ農園」「プランター栽培」をやりながら、ジェイ農園の無農薬野菜やお米を買いに来られるお客様が増えています。

書店でも、素人でもできる「農業」の本が増えています。それと、「健康」のための食事の本も。日本も草の根レベルでは、「生き方」「考え方」が本来の自然(地球)と調和していく人間の道(生き方)に進み始めているのかもしれません。大変頼もしい限りです。

自分の生活を自分でしっかり(意識し)把握し、「誰かに、生かされる」のではなく「自ら生きる」ようになれば、いよいよ動物や、植物や、微生物とも、肩を並べて「君と僕」のようにツーカーでやっていけるのでは、と思いは高く高く舞い上がっていきそうです。(笑)

この原稿を書いている私の足元の猫たちも、以前に比して(気のせいかもしれませんが)賢くなっているし、言葉が通じているようで、また、それぞれ個性たっぷりに自分を主張して生きているようです。人間など比べ物にならないほど「プライド」が高いようにも見えます。そのうち言葉をしゃべりはじめ、いろいろと生き方の『説教』が始まりそうです……………？ ある意味楽しみです。(笑) (文責:社)

化学肥料の高騰が言われ始めたころから、「日本農業新聞」では“汚泥を肥料に”という言葉が目につき始めました。かつては自動車産業や石油化学産業の廃棄物を化学肥料に変えて農地に投入されてきました※1。

今度は、下水汚泥という廃棄物を「汚泥肥料」として「活用」しようとしています。一見リサイクル、「循環」という意味で良いように感じてしまいが、農地をまるで産業廃棄物の処理場と扱っているようにも思えてしまいます。

下水汚泥と聞くと、カドミウムといった重金属やヒ素、最近ようやくメディアに出始めたPFAS※2など有害物質が気になります。当然『安全基準』を定めて、環境や健康を害することはないようにします」ということなのだと思いますが、こうした「基準」はあってないようなものというのは「原発事故」で思い知らされています。

これまでも、肥料、農薬などの化学物質や肥料を覆うプラスチックカバー※3などが食料を生み出す農地にまかれてきています。農業新聞の記事では、「環境負荷の低減」「肥料費の削減」が見込めるとされ、実際にキャベツ栽培に使用した結果、収量は慣行栽培と同じ。「汚泥発酵肥料にしても、収量や品質は変わらない」という評価が生産者から出ていると言います※4。

一方で、スイス、ドイツ、オーストリアでは、有害成分の農地混入を避けるため「下水汚泥の農地への施用を禁止する法令を定め」ています※5。関西では、日本有数の鉱山がある兵庫県の市川水系では、古くから採掘の影響を受けて土壌のカドミウム汚染が確認されてきました。2009年には学校給食から基準値を上回るカドミウムが検出され問題※6になったことがあります。

カドミウムに限って言うと、農産物への影響に対処するために、土壌中のカドミウムを吸収しにくいお米の「品種改良」といったことが行われてきています。日本以外のお米も含め、カドミウムの吸収率の低いお米を交配させ、新たな品種を生み出すという開発です。

そんな中、放射線によって稲の遺伝子の一部を破壊することによって、カドミウムを吸収しにくくなることがわかり、この性質を広げるために現在の主

力品種と放射線によって一部の遺伝子を破壊したお米を交配させた、品種が数多く開発されているという記事がSNSで流れてきました※7。

要は放射線を照射して遺伝子を傷つけ、突然変異させた「放射線育種米」を元にして、カドミウムを吸収しにくいお米に切り替えようという流れが出始めているということです。また、これと合わせて、放射性物質であるセシウムを吸収しにくいお米も開発されていると言います※8。

原発事故によって放射性物質汚染が起こり、お米に放射線をあてて突然変異を起こさせて、放射性物質を吸収しにくいお米を作って広める……。そして、「汚泥肥料」の使用で懸念される重金属による汚染のひとつであるカドミウムの吸収を弱めるお米を、放射線を使って開発して、主力品種にしようとする流れがあるようです。

こうしたニュースや情報を目にすると、何となく「良いこと」のように思えてしまう怖さがありますが、「汚泥肥料」の使用が「環境負荷」を増やすことも考えられますし、負荷が増えた結果、より費用がかさむことも想定されます。「安い」「便利」「環境にやさしい」といった言葉はその瞬間は正しくても、準備段階や使用後のことを考えると逆だったりすることはありますので、忙しい中でも立ち止まって考えることは大切だと感じています。 (文責:上野)

※1 新留勝行著『野菜が壊れる』集英社新書2008年

※2 人工的に作られた有機フッ素化合物の総称。水や油をはじき熱に強いという特性があり、焦げつきにくいフライパンや食品の包み紙などの幅広く利用される一方、ほとんど分解されないまま自然界に残り、体内に蓄積しやすいため、「永遠の化学物質」とも呼ばれる。現在、PFASのうち「PFOS」「PFOA」「PFHxS」の3種類については、国際条約で製造・使用・輸入が禁止されており、ヒトへの有害性が指摘された一部のPFASについては廃絶する方向に進んでいるものの、これまでに放出されたPFASは長く環境中に残るため、今後も影響が懸念されています。(2023年4月10日NHKクローズアップ現代「追跡”PFAS汚染”暮らしに迫る化学物質」より)

※3 丹波だより2023年1月号No.55「ちょこっとコラム」

※4 「『汚泥肥料』の活用進む」『日本農業新聞』2023年5月1日(月)の記事より

※5 「下水汚泥の肥料活用」『日本農業新聞』2023年5月3日(水)の記事より

※6 「給食のご飯から基準超すカドミウム」『朝日新聞デジタル2010年2月13日』

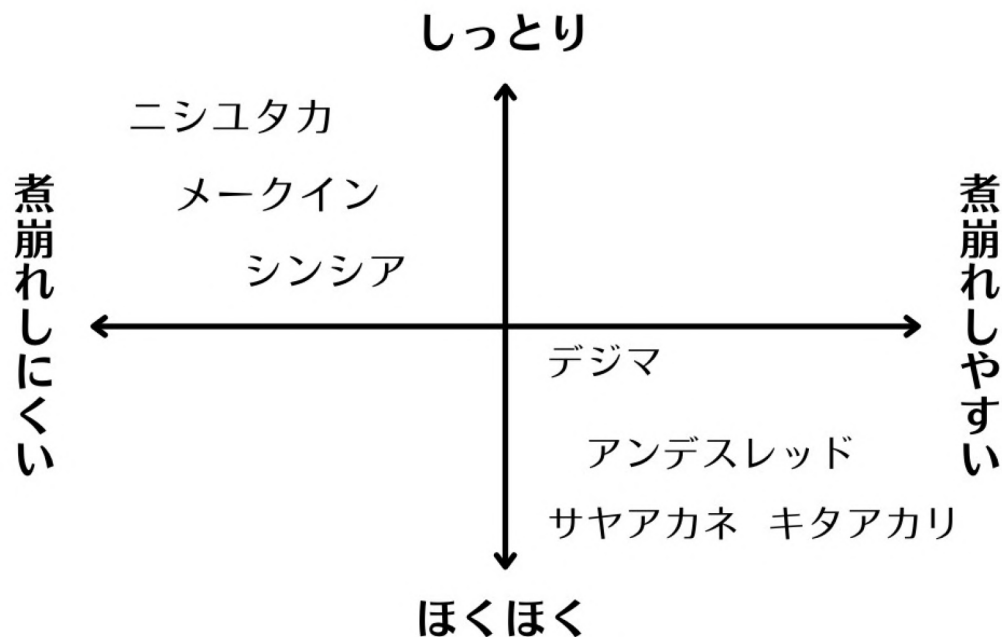
※7 印鑰智哉(いんやくともや)さんFacebook「2023年4月13日」

※8 放射線を照射することによる突然変異によって作られた野菜は、お米以外にも、小麦、大豆、ナシ、リンゴ、ゴボウなどがあります。(農業生産資源研究所「放射線育種場 IRB突然変異と新しい育種」2003年より)

# じゃがいもの品種による特徴って？



各種ジャガイモ  
1袋 200円(税込)



## ニシユタカ

火の通りは遅いですが煮崩れしにくく、カレーやシチューなど煮込み料理に向いています。

## シンシア

肉質はやや「しっとり」できめ細かく、煮崩れしにくいです。メークインのように皮がむきやすく、煮込み料理に適した品種。保存性にも優れており貯蔵することで甘味が増す特徴もあります。

## デジマ

肉質は「ほくほく」と「しっとり」の中間で、煮崩れがやや少ないためポテトサラダ、煮物、揚げ物など様々な食べ方ができます。

## アンデスレッド

果肉は濃い黄色で甘味があり粉質ですが、クリーミーな舌触り。煮崩れしやすいので、ポテトサラダやジャガバターなどがおすすめです。

## サヤアカネ

でんぷんの量が多く「ほくほく」とした男爵のような食感です。一般的なじゃがいもより甘みが強いのが特徴で、熟成させるとより甘みが増して美味しくなります。

## キタアカリ

新じゃがの時期は粉質で煮崩れしやすいですが、熟成すると甘みと粘りが増すのが特徴です。

(文責：まひる)

# 2023年6月ジェイ農園出店予定

どこかに貼ってお使いください♪

日	月	火	水	木	金	土
				1 ミオソラマルシェ	2	3 ろっこうおーがにつく市 ちいさなとしょかん
4 西宮 ciao_mami MAINDISH DELICATESSEN.	5	6	7	8 ミオソラマルシェ	9	10 ろっこうおーがにつく市
11 西宮 ciao_mami MAINDISH DELICATESSEN.	12	13	14	15 ミオソラマルシェ	16	17 ジャガイモ掘り体験会 ろっこうおーがにつく市 ちいさなとしょかん
18 西宮 ciao_mami MAINDISH DELICATESSEN.	19	20	21 元町水曜日	22 ミオソラマルシェ	23	24 ろっこうおーがにつく市
25 西宮 ciao_mami MAINDISH DELICATESSEN.	26	27	28 淀屋橋オドナマルシェ	29 ミオソラマルシェ	30	7/1 ろっこうおーがにつく市 ちいさなとしょかん

当園では採れたての野菜やお米等をマルシェや店舗様等の軒先にて出張販売をさせていただいております。ぜひお近くのお店にお立ち寄りくださいませ。販売先でのお取り置きやご自宅へのお届け等もいたしておりますので、スタッフにお気軽にお声がけくださいませ。

※マルシェ等は、悪天候やそれによる交通事情に伴い、主催者様や当園の判断によりやむなく中止となる場合がございます。ご来店前に弊社のFacebookやInstagram等にて事前にご確認いただきますようお願い申し上げます。

7月のイベント第2弾は「夏野菜収穫体験会」です。農薬不使用、除草剤不使用の圃場でできたいろいろな品種をご参加者の皆様に収穫していただきます。収穫後は、新鮮な野菜の味見もしていただきます。奮ってご参加ください！ 詳しくは8・9ページをご覧ください♪

ホームページでは、野菜セットの販売やお米の販売等を行っています。QRコードからスマートフォン等で手軽にご覧いただけます。出店等のご希望の主催者様もお気軽にお問い合わせくださいませ。

●連絡先 ご注文も、出店のお問い合わせもいずれも承ります♪  
メールアドレス:tamba@j-farm2009.com 電話番号:0795-78-9041



▲野菜セット



▲お米



当園のホームページスマートフォンのQRコードリーダーを立ち上げて読み込んでお使いいただけますと、弊社ホームページを簡単に開くことができます。どうぞご利用くださいませ。

**販売店** ジェイ農園の作物を販売していただいています♪

- ココモ春日店様 兵庫県丹波市春日町七日市648
- JA丹波ひかみ「とれたて野菜直売所」様 兵庫県丹波市氷上町市辺440
- Fu-do＊Foods様 兵庫県宝塚市中野町1-7-101
- ゆば工房「半升」様土曜日 京都府京都市中京区麩屋町通竹屋町西入ル笹屋町727号 ※こちらは土曜日のみ
- エコスペースゆう様 大阪府大阪市天王寺区勝山2-19-1
- おばあちゃんの里様 兵庫県丹波市春日町七日市710
- 旬亭わかな様 大阪府大阪市東住吉区今川3丁目3-15

**イベント** ジェイ農園でイベント開催！  
ジャガイモ掘り体験会6/17(土)

**出張販売**

マルシェ出店や出張販売も行っています♪

◇マルシェ

- ミオソラマルシェ様 11:00-18:00  
場所:天王寺MIOプラザ館 JR天王寺駅公園口 タクシー乗り場前  
日程:6/1(木)、6/8(木)、6/15(木)、6/22(木)、6/29(木)
- ろっこうおーがにつく市様 10:00-13:00  
場所:兵庫県神戸市灘区八幡町4-9-22 神戸学生青年センター  
日程:6/3(土)、6/10(土)、6/17(土)、6/24(土)、7/1(土)
- 元町水曜日様 11:00-19:00  
場所:神戸市元町一番館商店街  
日程:6/21(水)
- 淀屋橋オドナマルシェ様 14:00-19:00  
場所:淀屋橋odonaビル正面入口前(地下鉄淀屋橋駅直結)  
日程:6/28(水)

◇出張販売

- 西宮WASH様ciao\_mami様 10:00-13:00  
場所:兵庫県西宮市上甲子園3-6-17  
日程:6/4(日)、6/11(日)、6/18(日)、6/25(日)
- 灘区桜ヶ丘町「ちいさなとしょかん」様前 14:30-16:00  
場所:兵庫県神戸市灘区桜ヶ丘町親和中学校西側  
日程:6/3(土)、6/17(土)、7/1(土)  
※3月より営業時間が変わっています。ご注意ください。
- MAINDISH DELICATESSEN.様 15:00-17:00  
場所:兵庫県芦屋市翠ヶ丘町7-10  
日程:6/4(日)、6/11(日)、6/18(日)、6/25(日)



## ジェイ農園の「夏野菜収穫体験会」



◇丹波・春日の自然栽培の農地で夏野菜の収穫体験をしていただきます。収穫だけでなく、収穫した野菜の試食やズッキーニの受粉作業なども体験いただきます。

安心・安全な圃場で土に触れ、採れたての野菜の旨味をぜひご体感ください。皆さまのご参加をお待ちしております！



◇開催日程:2023年7月22日(土)

※雨天決行。雨天時はハウス内で夏野菜の収穫をしていただきます。

◇集合場所:兵庫県丹波市春日町棚原73-1  
ジェイ農園事務所・作業場前

◇集合時刻:8:00受付

◇収穫場所:ジェイ農園圃場内

丹波市春日町の田園風景の中、圃場まで歩いて移動していただきます。到着後、栽培担当スタッフからズッキーニの受粉作業の説明と体験会、その後はいろいろな野菜の収穫をしていただきます。収穫方法は栽培のベテランスタッフがご案内いたします。

◇解散時間:12:30頃

◇持ち物 :長靴、軍手、汚れても良い服装、雨天用にレインウェア等。  
麦茶(冷たい)や水(常温)をご用意していますが、必要な方は水分補給用の飲み物をご用意ください。

◇参加料金:中学生以上お一人につき3,000円(税込)・夏野菜のお土産付

※小学生:1,000円(税込)

※未就学児は無料です。

※なお、お子様だけの参加はご遠慮くださいませ。

※参加費は当日受付にてお支払いくださいませ。



◇お申込み方法:お電話にて承ります。上限人数がございますので、先着順にて受付させていただきます。予めご了承くださいませ。ご希望のお客様はお早めにお申し付けくださいませ。その他、お問い合わせにつきましてもお電話にて承ります。※受付の締め切りは7月10日(月)です。

●電話0795-78-9041 担当:砂田

※受付時間:9:00~18:00 月~土曜日

※お電話の際、番号のお間違えの無いようご注意ください。

《お願い》

●公共交通機関の場合、JR・バスともに稼働本数が少なく、開始時間に間に合いません。恐れ入りますが、なるべくお車でのご来場をお願い申し上げます。

●受付の際、次の内容をお尋ねいたします。

①ご参加者様のお名前(ご参加人数分のお名前[フルネーム]をお伺いいたします。)

②ご参加者様の年齢(高校生、30代、40代等でご回答ください)

③お電話番号(お昼間に繋がりやすい番号をご教示ください)

④ご住所

⑤ご来場時のお車の種類。軽自動車、普通車等でお答えください。

◇アクセス等

ジェイ農園へは、舞鶴若狭自動車道「春日」インターチェンジで下り、国道175号線、69号線経由で春日インターチェンジから約5分の位置です。詳しくは、ご参加者様にお届けするイベントチラシをご覧ください。ジェイ農園まで大阪中心部から中国自動車道、舞鶴若狭自動車道経由で、約1時間40分かかります。神戸中心部からだと約1時間10分かかります。集合場所に駐車場がございます。そちらをご利用くださいませ(無料)。

◇その他

貴重品を入れるロッカー、お着替えをしていただくところをご用意しています。なお、シャワールームはございません。予めご了承ください。近隣の日帰り温泉のご案内をご用意しております。



私たち農園スタッフがご参加者様をご案内いたします。皆様のご参加を心よりお待ちしております。

奮ってご参加くださいませ♪



# フライドポテト &カムバックソース

※アメリカ ミシシッピ州が発祥のピリ辛ソース  
今回は作りやすいなんちゃってお手軽レシピです

## 作り方

- 1 ジャがいもの皮をタワシなどで擦り洗いし、泥を落として包丁で芽をとる
- 2 半分に切ってから、さらに4~5等分くらいの「くし切り」にする
- 3 ②を20~30分ほど水にさらして良く水気を切る
- 4 フライパンに油を引き中火で20秒ほど温めてから③を重ねならない量入れる
- 5 2分ほど経ったら菜箸でひっくり返すか炒めるように軽く混ぜる
- 6 焦げないように時々混ぜながら揚げてポテトが軽くなり油に浮いてくる、もしくはこんがりと色がついたらバットにあげて油を切る
- 7 全体に軽く塩胡椒を振ってカムバックソースで召し上がれ！

## 材料 (2人分)

- ・じゃがいも・・・ 300g
- ・植物油・・・ 適量
- ・塩胡椒・・・ 少々

## カムバックソース

- ・マヨネーズ・・・大匙4
- ・ケチャップ・・・大匙1
- ・ウスターソース・・・小匙1
- ・粒マスタード・・・小匙1
- ・オリーブ油・・・大匙1
- ・胡椒・・・ 少々
- ・タバスコ・・・ 適量

上記全てを良く混ぜる(冷蔵庫で少し寝かせると味がまとまってGOOD!!)

レシピ担当：自然派喫茶『まひるの月』 Instagram @mahiru\_no\_tsuki\_

自然栽培やオーガニックなどの素材を使い、身体に優しいメニューを提供している徳島県うだつの町並みにあるカフェ。ドリンクは全てヴィーガン、フードも全てベジ仕様のこだわり。



# ジャガイモの甘辛煮

## 作り方

- 1 ジャガイモの皮をタワシなどで擦り洗いし、泥を落として包丁で芽をとる
- 2 食べやすい大きさ(大体4等分くらい)に切り分け、鍋に入れる
- 3 鍋に全ての調味料を加えて水をひたひたに注ぎ、軽く混ぜ合わせる
- 4 蓋をして中火で沸騰させ、沸いたら底が焦げないように混ぜながら弱火で約20分ほど煮こむ
- 5 蓋をとり、煮汁にとろみが出てジャガイモにしっかりと絡むまでごく弱火で煮詰めて完成!

## 材料 (2~3人分)

- ・ジャガイモ・・・ 450g
- ・砂糖・・・・・・・・大匙1
- ・みりん・・・・・・・・大匙3
- ・酒・・・・・・・・大匙2
- ・醤油・・・・・・・・大匙3
- ・水・・・・・・・・ 約150ml

今回は新じゃがを使ったレシピをご紹介致しました。ジャガイモは大きく分けてしっとり系（煮崩れしにくい）とほくほく系（煮崩れしやすい）の2種類の品種があります。前者の代表的な品種はメイクインで後者は男爵です。甘辛煮はしっとり系、フライドポテトにはほくほく系のお芋を使ってくださいね♪新じゃがは皮が薄く皮付きのまま調理しても食感などが気になりにくい反面、しっかりとした香ばしさを味わえるので是非皮付きで試してみてくださいね。ジェイ農園さんのジャガイモは農薬・化学肥料等不使用なので安心して食べられるのが嬉しいです^^ それではまた次回～!

## ジェイ農園について

ジェイ農園は、2009年から兵庫県丹波市で「固定種」「自然農法」にこだわり作物を育てています。農薬や化学肥料、除草剤も使用せず、微生物たちに土壌再生を助けてもらいながら「自然微生物農法」に取り組んでいます。

土壌が育む生命エネルギーに満ちた作物を皆さまにお届けしたい。安心・安全で美味しい作物を皆さまに味わっていただきたい。それが、ジェイ農園の想いです。

### お知らせ



今月より参加型のイベントを農園の圃場にて開催してまいります。少しずつですが、皆さまと一緒できる機会を増やしたく、季節ごとにいろいろな企画を考えています。おひとりでも多くの方にお楽しみいただけるようなイベントにしてまいります。どうぞお楽しみに♪



ジェイ農園の移動販売車が完成しました。野菜や加工品を積んで皆さまの町にお伺いいたします。地域と日程が限定されますが、野菜や加工品、お米等の配達も承ります。詳細はお問い合わせくださいませ。

#### ●インスタグラム



“いいね”や“フォロー”お待ちしております！

#### ●フェイスブック



#### 編集後記

早朝などジャンパーを着こみ、「寒いなあ」と感じているときに横を坂大さんがポロシャツ1枚で「暑っつー」と言いながら通り過ぎます。基礎体温の違いか、若さなのか。少し悩む砂田です。

#### ●ジェイ農園 ホームページ

右のQRコードで読み取っていただくか、「ジェイ農園」で検索を♪



ジェイ農園

検索



#### 自然との共生をめざす

# ジェイ農園

〒669-4274 兵庫県丹波市春日町棚原73-1

TEL:0795-78-9041 FAX:0795-78-9042

MAIL: [tamba@j-farm2009.com](mailto:tamba@j-farm2009.com)

WEB: <https://www.jnouen.com/>

※電話の受付時間：9:00～18:00